





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Oeuf entier liquide pasteurisé
Descriptif produit :	Frais. Oeufs origine France.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Cru
Conditionnement :	Colis de 4.000 Bouteille de 2.000 kg
Liste des ingrédients :	OEUF entier, sans conservateur, sans colorant (conformément à la législation)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Oeuf	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation :	France [Département(s) : 56]
N° d'agrément :	FR 56.165.005 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	39

Allergènes majeurs :	Oeuf
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitraté ajouté
Labels :	Oeufs de France
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	04089980 - Oeufs d'oiseaux, dépourvus de leurs coquilles, frais, cuits à l'eau ou à la vapeur, moulés, congelés ou autrement conservés, même additionnés de sucre ou d'autres édulcorants, propres à des usages alimentaires (à l'excl. des oeufs séchés et des jaunes d'o

Atouts

Atout : Le label Œufs de France permet de garantir la traçabilité des produits et leur origine française.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
KJ	kcal							
564	136	10	3.2	0.4	0.4	0.01	11	0.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.10

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Bouteille	2	2.05	1	Bouteille			3215200002366
Litre	1	0	0.5	Bouteille			
Colis	8	8.2	4	Bouteille		234x156x200	3215201004482
Couche	160	0	80	Bouteille	20		
Palette	800	820	400	Bouteille	100		
Bidon	2	0	1	Bouteille			

Volume (litre) : 3.021